

# CHATEAU LANDION

## Sauternes

*Bénéficiant d'un climat unique, le sauternais connaît à l'automne brumes matinales et chaudes après-midi propices au développement du "Botrytis - Cinerea". C'est grâce à cette "pourriture noble" que les raisins acquièrent la concentration en sucre qui distingue les grands vins liquoreux.*

*APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Sauternes.*

*SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Preignac et Bommes.*

*SUPERFICIE : 2,5 hectares.*

*RENDEMENT : 25 hecto / hectare.*

*PRODUCTION : environ 7 500 bouteilles.*

*NATURE DU SOL : argilo – sablonneux et graveleux.*

*TAILLE : traditionnel.*

*ENCEPAGEMENT : 100% Sémillon.*

*AGE DES VIGNES : 35 ans.*

*ELEVAGE : en cuve inox et barriques en chêne.*

*VENDANGES : tardives manuelles faites par tries successives d'octobre à novembre.*

*VINIFICATION : débouillage à froid, fermentation lente et thermo-réglée.*

*MISE EN BOUTEILLE : 18 mois après la récolte.*

*HARMONIE DES METS ET DES VINS : se sert en apéritif où il vous surprendra par sa douceur et son équilibre. Sur les viandes blanches et les volailles, il fait merveille.*

*MILLESIMES DISPONIBLES : 2006, 2002, 2000, 1999*

Vignobles Dubourg 545 Nicot 33 760 Escoussans. FRANCE

Tel : +33(0)5 56 23 93 08 Fax : +33(0)5 56 23 65 77

[www.vignobles-dubourg.com](http://www.vignobles-dubourg.com)

Mail: [contact@vignobles-dubourg.com](mailto:contact@vignobles-dubourg.com)